

thermomix.
VORWERK

Alle Jahre wieder ...



Hefeteig- Nikoläuse





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
25 Min.



Gesamtzeit
1 Std. 45 Min.



Portionen
4

Zutaten

400 g Weizenmehl Type 550
und etwas mehr zum
Bearbeiten

1 Pck. Puddingpulver mit
Vanillegeschmack

½ Würfel Hefe (20 g)

40 g brauner Zucker

50 g Butter, weich, in Stücken

260 g Milch

1 Prise Salz


8 Rosinen oder 8 Nüsse
zum Dekorieren

100 g Puderzucker

~ 25 g Zitronensaft

½ Pck. Lebensmittelfarbe,
rot (z. B. von Dr. Oetker)

4 EL gehobelte Mandeln
zum Garnieren

- 1.** Mehl, Puddingpulver, Hefe, Zucker, Butter, Milch und Salz in den Mixtopf geben, **2 Min./**  **kneten**, umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 4 Stücke teilen, von jedem Teigstück ein kleines Stück Teig zu einer Kugel rollen und als Nase beiseitelegen. Übrige Teigstücke oval ausrollen (20 cm lang), dabei unten etwas runder formen. Das untere runde Stück (ca. 7 cm lang) für den Bart abtrennen, mit einer Schere von unten einschneiden und beiseitelegen. Das obere Ende vom anderen Teigstück länglich formen und als Zipfelmütze umlegen. Mit Rosinen jeweils 2 Augen und Teigkugel als Nase auf den Teig drücken. Das Bartstück an das Kopfstück andrücken und Bartstreifen etwas übereinanderlegen.
- 3.** Nikoläuse auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15 Minuten (180°C) backen.
- 4.** Puderzucker mit Zitronensaft anrühren, die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen, rote Farbe zugeben und vermischen. Den Bart mit weißem Puderzucker bestreichen und mit Mandelblättchen garnieren. Die Mützenkrempe mit rotem Puderzucker bestreichen und Guss trocknen lassen. Hefeteig-Nikoläuse lauwarm oder kalt servieren.



Denk daran, morgen ist **Nikolaus!**
Das Rezept für den Hefeteig-Nikolaus
habe ich heute schon im Gepäck.

**Melde dich
gerne bei mir!**

thermomix
VORWERK